






Menus Scolaire

Du 31 Août au 04 Septembre 2020



LUNDI VACANCES	 MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Apéritif jus de pommes Salade de tomates vinaigrette huile d'olive			Melon Pastèque
	Pavé du fromager		Sauté d'agneau aux poivrons et tomates 	Rôti de dinde au jus
	Coquillettes		Printanière de légumes persillés	Purée de pommes de terre
	Tomme grise Edam		Saint Nectaire Gouda 	
	Compote de poires Compote de pêches Et Petit Beurre		Banane	Fromage blanc au Spéculoos Fromage blanc à l'Oréo



Produits locaux circuits courts



Origine France



Confectionné à la cuisine centrale



Fromage AOC



Agriculture Biologique



MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.



Bœuf Race à viande



Viandes Label Rouge



Nouveauté



Volaille certifiée

ZOOM sur : La rentrée

Driiiiiiiiiing !
 La cloche de la fin des vacances a sonné !
 Finies les grasses matinales, les loooongs petits déjeuners, et les siestes toute la journée : il va falloir se lever !
 Bon courage pour la rentrée, mais ne vous inquiétez pas, il y a toujours le week end pour se rattraper !

Toute l'équipe ELIOR souhaite une bonne rentrée aux enfants, aux enseignants ainsi qu'à tout le personnel des écoles et des restaurants scolaires.



Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

La route des producteurs locaux et bio



La route des producteurs

800 L

Jus de pomme
COLAYRAC
47

La route des producteurs

900 Kg

Pomme de terre
FAUILLET
47

La route des producteurs

250 Kg

Rôti de dinde
DORDOGNE
24

La route des producteurs

720 Kg

Melon
FRANCESCAS
47

La route des producteurs

150 Kg

Raisin
LOT-ET-GARONNE
47





Menus Scolaire

Du 07 au 11 Septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Roulé au fromage Friand au fromage		Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette au basilic Emincé de concombres
Filet de limande Meunière et citron	Escalope de poulet Dijonnaise		Sauce Bolognaise	Boulettes au pistou sauce fraîcheur
Ratatouille Et riz	Carottes Vichy		Pâtes spirales au fromage râpé	Lentilles paysanne
Brie Carré de l'Est			Yaourt à la fraise Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque Edam
Abricots au sirop Ananas au sirop	Prunes		Pomme	Carré Bordelais

	Confectionné à la cuisine centrale		Produits locaux circuits courts		Agriculture Biologique		Bœuf Race à viande		Nouveauté
	Fromage AOC		Origine France		MSC durabilité de l'activité de pêche d'HALIEUTIS.		Viandes Label Rouge		Volaille certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

ZOOM sur :
Le stracciatella aux copeaux de chocolat

Ingrédients 6 personnes :

500 g de mascarpone
250 g de crème fraîche sucrée froide
100 g de sucre glace
150 g de copeaux de chocolat noir

Préparation :

- 1, Hacher le chocolat avec un couteau puis écailler les morceaux pour obtenir des copeaux. Mettre de côté.
- 2, Dans un bol, verser la crème sucrée très froide et fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- 3, Dans un autre bol, travailler à la fourchette le mascarpone et le sucre glace jusqu'à réduire le mascarpone en crème et répartir le sucre.
- 4, Incorporer petit à petit à la spatule la crème de mascarpone à la crème fouettée en effectuant des mouvements lents de bas en haut jusqu'à obtenir une crème douce et mousseuse.
- 5, Ajouter les copeaux de chocolat et remuer doucement avec une cuillère en effectuant des mouvements du bas en haut jusqu'à ce que les copeaux soient uniformément répartis dans la crème.
- 6, Mettre au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Déguster !

La route des producteurs locaux et bio

	160 Kg Aubergines FRANCESSAS 47	400 Kg Tomates LOT-ET-GARONNE 47	200 Kg Concombres LOT-ET-GARONNE 47	340 Kg Lentilles ST MAURIN 47	530 Kg Prunes TARN-ET-GARONNE 82
--	---	---	--	---	---